



静岡県 富士市主催 富士山百景写真コンテスト  
グランプリ「未明、雲流るる」

## 【最新情報/お知らせ】

### 歴史に出会う 富士地域歴史散策ガイドマップ

源平合戦や富士の巻狩りが行われるなど、鎌倉幕府成立前後の時代に関わりが深い富士地域。源頼朝や北条義時などの人物にゆかりのある地を紹介したマップが完成しました。新富士駅観光案内所、富士市富士山・観光課、富士山かくや姫ミュージアムなどに配架しています。



### EVENT&CONVENTION CALENDER 2022.1-3

※イベントは予告なく変更・中止になる場合がございます。

#### 1月

1	田子の浦漁船 元旦初日の出 海上パレード	
1~	富士山本宮浅間大社初詣	富士山本宮浅間大社
3~5	第41回栄光杯高校女子選抜ソフトボール競技大会	富士川緑地公園
15~16	2022BoonYoungStarCup	富士川緑地公園
中旬	富士高砂酒造蔵開き	富士高砂酒造

#### 2月

上旬	上野の里蔵開き	富士正酒造・牧野酒造他
7~9	毘沙門天大祭	香久山 妙法寺
19~20	なんでも富士山2022	ふじさんめっせ
19~20	ふじさんパンマルシェ	ふじさんめっせ
20	観梅コンサート	岩本山公園
20・4/3	花見DE写真撮影会	岩本山公園

#### 3月

5	クイズ王への道	岩本山公園
5~6	2022クラブジュニアアルティメットドリームカップ	富士川緑地公園
6	第72回ますつり大会/第33回にじます祭	神田川ふれあい広場
12~13	2022クラブジュニアアルティメットドリームカップ	富士川緑地公園
27・4/3	岩本山「春の市」クラフトマーケット	岩本山公園
中旬	柚野の里蔵開き	富士錦酒造
24~25	文部科学大臣杯第13回全日本少年春季軟式野球大会	富士球場
30~4/3	夜桜プレミアムライトアップ	岩本山公園

## 会員紹介

私たちの活動を日々支えてくださる会員様をご紹介します。

### 静岡ガス エネリアショールーム富士

エネリア食堂（エネリアショールーム内）は地域の皆さまの新しいチャレンジを応援するお試しの場です。



富士市津田260-12 TEL.0545-57-7500  
https://www.shizukagas.co.jp/eneria/showroom/

### 富士川まちづくり株式会社 富士川楽座

「食べる」「買う」「遊ぶ」が揃う『富士川楽座』遠くの観光地より、今は地元で旅気分を満喫しよう！



富士市岩淵1488-1 TEL.0545-81-5555  
https://www.fujikawarakuzo.co.jp/

### 富士市まちの駅ネットワーク

富士市内に61駅ある、お休み処・案内所・交流拠点。それがまちの駅です。誰でも気軽にお立ち寄り下さい。



事務局：富士市岩淵1488-1 TEL.0545-81-5556  
https://www.facebook.com/fujishimachinoeki/

### 公益財団法人富士市振興公社

管理施設の貸出のほか、イベントやヨガ教室といった各種教室を行っています。詳しくはHPでご確認ください。



富士市中央町2-7-11 TEL.0545-55-3303  
https://www.fuji-kousya.jp/

### 医療法人 弘仁会 中根クリニック

地域と共に35年。医療と介護の連携のもと小さなお子様からご高齢者まで総合的な支援を目指しています。



富士市一色495-1 TEL.0545-21-7520  
https://nakane-clinic.jp/

### NATURAL ACTION Outdoor Tours

日本三大急流の富士川でラフティングツアーやガイド付きリバーSUPツアーを行っています。(団体利用可)



富士宮市内房2193-8 TEL.0544-65-1123  
https://www.naturalaction.co.jp/

### 静岡県フライングディスク協会

ディスク(円盤)を投げ合うアルティメット。毎年1,000人規模の全国大会を富士川緑地公園に誘致し開催しています。



富士市水戸島175-7 TEL.0545-64-2472

### 豊宏園 富士山ブルーベリーの里

収穫体験を主とした観光農園です。ブルーベリー/落花生/さつま芋の他、湯葉・豆腐作りも体験出来ます。



富士市大淵9055 TEL.0545-35-3082  
https://hokoenfuji-i-ra.jp/

### 休暇村 富士

田貫湖の畔に位置し、富士山を臨む絶好のロケーションが魅力の宿。旬のこだわりコース料理とビュッフェをご堪能ください。



富士市佐折634 TEL.0544-54-5200  
https://www.qkamura.or.jp/fuji/

### 富士川観光ガイド協会

富士市富士川流域『岩淵間宿』を中心に歴史案内人として活動しています。散策のおりはご相談ください。



富士市岩淵6-3 (富士市商工会富士川事務所内) TEL.0545-81-1280

**新規会員募集中!!** 観光振興やコンベンション誘致を通じて地域振興に貢献していただける団体・個人を募集しています。

正会員	企業・中小企業組合・業界団体・個人等	1口10,000円1口以上
特別会員	行政団体・商工会議所・商工会・観光協会及びそれに準ずる団体	1口10,000円2口以上

※詳しくは、一般社団法人富士山観光交流ビューローまでお問い合わせください。

### (一社)富士山観光交流ビューロー

〒416-0939 静岡県富士市川成島654-10 新富士駅1F  
TEL 0545-64-3776 FAX 0545-62-0464  
http://www.fujisan-kkb.jp @FujiTourist

表紙撮影スポット / 越前岳



BUREAU REPORT  
ビューローレポート

しずおか富士山PR展



東京駅と有楽町をつなぐKITTE 地下一階の東京シティアイで、富士登山シーズン前の誘客促進のため、7月1日～2日に富士宮市観光協会と合同で

PR展を開催しました。富士登山情報をはじめ、観光スポットの紹介や富士山麓の物産展など、コロナ禍での富士山の楽しみ方をPRしました。

富士山百景写真展 in 大阪



10月28日～29日に大阪市中央公会堂で雪景が神秘的なグランプリ作品を中心に、第16回富士山百景写真コンテスト入賞作品28点を展示

しました。今年で7回目となるこの会場では、昨年引き続き、新型コロナウイルス感染対策を行いながら実施し、2日間で248名の方にご来場いただき、様々な表情を見せる富士山の写真を鑑賞いただきました。

富士市観光PR展in松本



11月6日～7日、長野県松本市で開催しました。富士市の観光PR大使のかぐや姫や茶娘と共に、田子の浦しらすや、富士のお茶などの特産品の販

売、富士山写真の人気投票、中部横断自動車道の開通により、より近くなった長野県から静岡へのPRなど、富士地域への誘客に繋げるイベントとなりました。

【車庫体験・機関車ひろば見学】



吉原駅から岳南江尾駅間 約 9.2km を 10 駅で結ぶローカル鉄道。車庫見学では、車庫の下に潜り、普段は見ることのできないコンプレッサーや主電動機などの解説は、岳南電車ならではの体験です。また、令和3年8月に貨物営業時代に活躍した電気機関車を展示した「かくてつ機関車ひろば」がオープンし、機関車運転席や説明付きの見学ができます。

対象施設／岳南電車  
(※車庫見学/  
令和4年4月以降受け入れ可能)



【ラフティング】



日本三大急流のひとつである富士川では、「ラフティング」を体験できます。仲間で一丸となって急流を下る楽しさや、スリルを味わうことができるだけでなく、流れの穏やかな場所では、富士山や柱状節理などの雄大な自然を感じることができます。

対象施設／ナチュラルアクション  
アウトドアツアーズ  
シャイニングフィールド・Friends



【段ボール工場見学】



段ボール箱ができるまでの行程を見学。また、富士市の特産品である“お茶”の香りのする段ボールを使った“ちいさなおうち”作りや、段ボール製フォトフレーム作り(写真撮影付き)の工作体験ができます。『紙のまち富士市』ならではの見学です。

対象施設／富士木材株式会社



『教育旅行プログラム』  
日本一の山  
霊峰富士を仰ぐ、  
富士山麓の  
観光都市としても  
魅力あふれる富士、富士宮。  
そんな街への  
「旅の目的」となる  
ヒト、モノ、コトを  
ご紹介します。



しらすの学習と  
冷凍庫体験

「田子の浦しらす」は、生しらすも釜揚げしらすも、(地理的表示(GI)保護制度※1)に登録されています。(※1地域で長年培われた生産方法や気候・風土などの特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品の名称を知的財産として登録し、国が保護する制度)

「田子の浦しらす」の漁場である駿河湾は、日本一の深さを誇り、しらすのエサであるプランクトンが豊富なため、良質なしらすの漁場が形成されています。漁法は、こだわりの一艘曳き。漁獲量は少なくなりますが、しらすを傷つけることなく鮮度の良い状態で捕獲することができます。継承されてきた運搬用機や氷締め作業などで、高い鮮度を保つため、素早く港に水揚げすることを50年以上続け、安定して高い品質のしらすを生産することを確立しました。また、身に傷が少なく鮮度が高いため、釜揚げにすると「し」の字になり、ふっくらとして旨味の濃い釜揚げしらすができあがります。

しらすの学習プログラムでは、そんな「田子の浦しらす」の美味しさの秘密を、漁協職員やしらす漁師が教えてくれます。子どもたちに大人気の「マイナス30℃の冷凍庫体験」や、田子の浦しらすの昼食を味わうこともできます。

お問い合わせ  
(一社) 富士山観光交流ビューロー

Tel. 0545-64-3776

旅気分を味わえる動画はこちらから →



movie!